



MENUS

DÉCOUVERTE DU MARCHÉ

2 plats 31€ - 3 plats 36€

ENTRÉES

Salade de concombre au saumon fumé d'Écosse
Yaourt à l'aneth et zeste de citron

ou

Compotée de pastèque au piment
et mozzarella di bufala au basilic

PLATS

Tataki de bœuf Charolais, sauce Teriyaki, Wok de
légumes Méditerranéens

ou

Pavé de saumon cuit à la plancha sauce barbecue,
Purée de Charlotte de la Ferme Dubois

FROMAGES / DESSERTS

Chariot de Fromages

ou

Chariot de Desserts et Entremets



Établissement labellisé "Savoir-faire 100% Côte d'Or".
Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs,
commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte
d'oriens, telle est la vocation du label.

100 % CÔTE D'OR

3 plats 49€

ENTRÉES

Escargots en persillade
de la ferme hélicicole de Fénay (x6)

ou

Œuf plein air, servis coulants,
Garniture Bourguignonne et sauce meurette

PLATS

Filet de Truite de l'Aube, Pesto aux amandes et
Fines Herbes, Asperges blanches de Provence

ou

Médaillon de Volaille de Chevigny en Vallière en
Chapelure D'herbes,
Crème au Vin Jaune et Persil,
Déclinaison de Légumes de Saisons

DESSERTS

Biscuit cœur coulant au cassis de Concoeur,
Glace au pain d'épices de Daniel Cachot

ou

Fraise de Concoeur à la Menthe, Duo de
Crumbles aux Farines du Moulin Madame

(Supplément Chariot de Fromage ou dessert +10€)

